

商品提案書

商品名	(ふりがな) げいなん あいこ
	芸南 アイコ

■提案者名 (ふりがな) げいなんのうぎょうきょうどうくみあい

芸南農業協同組合

■提案者住所

東広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A品	L・M	130g/パック	20入	ダンボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース	応談	5日	2日	委託業者

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
					○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	—	—	3,000パック

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～貯蔵までの時間 1日	受発注不可日	出荷不可日
	土・日・祝祭日	毎週土・日・祝祭日

セールスポイント	果肉が厚くて食べ応えがあり、果汁が飛び散りにくく、グルタミン酸が豊富な、ミニトマトです。
商品の特徴	ラグビーボールのようなかわいらしい形が見た目の特徴です。 果肉は緻密でかっちりしといて、中のゼリーは少なめ、酸味が少なく甘みの強いトマトです。 果肉が厚く食感はさくっとし、味に関しては昔ながらの酸っぱいトマトが好きな人もいますが、このアイコは甘いです。
食べ方提案	まず生のままで、甘味と爽やかな酸味をじっくり味わってみてください。 爽やかな酸味を生かして、サラダにするのも、おすすめです。冷蔵庫で冷やすと、甘味が増して美味しいです。 他の夏野菜と一緒にピザにしたり、流行りのドライトマトにしたり、オリーブオイルに漬けてみてもいいかもしれません。 いろんな食べ方ができるので、色々試して発見するのも面白いですね。
栽培に関する特徴	土づくりとしては、堆肥を中心に土づくりをしています。 圃場につきましては、南部の温暖な気候を活かし、ハウス栽培を行っています。 栽培においては、脇芽の処理は随時早い段階からおこないます。 また、病気には強くトマト栽培でおこる水の変化によっておこる、劣化もすくなくい
取扱上の注意点	商品管理…通常冷蔵の保存をお願い致します。 賞味期限…保存状態によりますが、冷蔵であれば5日です。
その他特記事項	安心・安全をモットーに消費者の心に残る商品を提供します。

